DE

KULINARISK

Rezeptbuch

Inhaltsverzeichnis

Kochtabellen	3	Rezepte - Fisch	23
Automatikprogramme	15	Rezepte - Kuchen	26
Rezepte - Schwein/Kalb	15	Rezepte - Pizza/Quiche/Brot	33
Rezepte - Rind/Wild/Lamm	19	Rezepte - Auflauf/Gratin	37
Rezepte - Geflügel	21	Fertiggerichte	42

Änderungen vorbehalten.

Kochtabellen

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

Befolgen Sie die Anweisungen auf der Lebensmittelverpackung. Sind keine Anweisungen vorhanden, beachten Sie die Tabellen.

ⓘ Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen warm zu halten.

Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C gehalten.

Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln.

Teller und Geschirr gleichmäßig auf dem Kombirost verteilen. Schichten Sie das Geschirr nach halber Anwärmzeit um (unten und oben vertauschen).

Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C gehalten.

Empfohlene Einschubebene: 3.

Gärstufe

Diese Automatikfunktion kann für alle Rezepte mit einem Hefeteig verwendet werden. Das Programm sorgt für eine gute Umgebungstemperatur, um den Teig gehen zu lassen. Teig zum Gehen lassen in ein ausreichend großes Gefäß legen und mit einem feuchten Handtuch oder Plastikfolie abdecken. Schieben Sie den Kombirost in die erste Einschubebene ein und stellen Sie das Gefäß darauf. Schließen Sie die Tür und stellen Sie die Funktion Gärstufe ein. Stellen Sie die benötigte Zeit ein.

Back- und Brattabelle

Kuchen

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen[1)]	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	150	2	40 - 50	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/ Üppiger Früchtekuchen[1)]	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen[1)]	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Kleine Kuchen - eine Ebene[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – zwei Ebenen[1)]	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – drei Ebenen[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen[1)]	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Eclairs – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria[1)]	170	1	160	2 (links und rechts)	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen[1)]	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Backblech oder tiefes Blech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Ofengerichte

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiches[1)]	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflaufform
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	50 - 60	Kombirost
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	Kombirost
Roastbeef, durch	210	2	200	2	70 - 75	Kombirost
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinshaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganz
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganz
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganz
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganz

Fisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 Filets

Grillstufe 1

ⓘ Den leeren Backofen 3 Minuten vorheizen.

Gargut	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beefsteaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Grillwürste	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Schweinskotelett	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Spieße	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Hähnchenbrustfilet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fischfilet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Heißluftgrillen

Rindfleisch

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet, englisch[1)]	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, medium[1)]	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1 oder 2

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet, durch[1)]	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1 oder 2

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kotelett, Spareribs	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 oder 2
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 oder 2
Schweinshaxe (vorgegart)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 oder 2

Kalb

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 oder 2

Lamm

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 oder 2
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 oder 2

Geflügel

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 oder 2
Hähnchenhälften	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 oder 2
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 oder 2
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 oder 2
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 oder 2
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 oder 2

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 oder 2

Fisch

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch, ganz	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 oder 2

Feuchte Heißluft

Öffnen Sie während des Gerätebetriebs die Tür nur, wenn es notwendig ist.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudel-Auflauf	190 - 200	30 - 40	2
Kartoffelgratin	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Brotpudding	170 - 190	45 - 60	2
Milchreis	170 - 190	40 - 50	2
Apfelkuchen	150 - 160	45 - 60	2
Weißbrot	180 - 190	45 - 55	2

Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke mit Kerntemperaturen von bis zu 65 °C. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können den KT Sensor verwenden, um sicher zu gehen, dass das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat (siehe KT Sensor-Tabelle).

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.

ⓘ Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Stecken Sie den KT Sensor in das Fleisch.
4. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen aus und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Rinderfilet	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Kalbsbraten	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Auftauen

Gargut	Menge (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1000	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1000	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

Einkochen

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/ Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

Dörren

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Obst

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

KT Sensor-Tabelle

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Roastbeef, englisch, rosa	45 - 50
Roastbeef, medium	60 - 65
Roastbeef, durch	70 - 75
Schweineschulter	80 - 82
Schweinshaxe	75 - 80
Lamm	70 - 75
Hähnchen	98
Hase	70 - 75
Forelle/Seebrasse	65 - 70
Thunfisch/Lachs	65 - 70

Automatikprogramme

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Automatikprogramme

Die Automatikprogramme sind optimal für jede Fleischart oder andere Rezepte geeignet.

- Fleischprogramme mit der Funktion: Gewichtsautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Sie müssen nur das Gewicht der Lebensmittel eingeben.
- Fleischprogramme mit der Funktion: KT Sensorautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Sie müssen nur die Kerntemperatur eingeben. Am Programmende ertönt ein Signalton.
- Rezeptautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Diese Funktion verwendet für ein Gericht voreingestellte Werte. Bereiten Sie die Speise nach dem Rezept in diesem Buch zu.

Gerichte mit der Funktion: Gewichtsautomatik
Schweinebraten
Kalbsbraten
Rinderschmorbraten
Reh-/Hirschbraten
Lammbraten

Gerichte mit der Funktion: Gewichtsautomatik
Hähnchen, ganz
Pute
Ente
Gans

Gerichte mit der Funktion: KT Sensorautomatik
Schweinerücken
Roastbeef
Beef Skandinavisch
Reh-/Hirschrücken
Lammrücken, rosa
Geflügelbrust
Fisch

Kategorien

Im Menü Koch-Assistent sind die Gerichte in verschiedene Kategorien unterteilt:

- Schwein/Kalb
- Rind/Wild/Lamm
- Geflügel
- Fisch
- Kuchen
- Pizza/Quiche/Brot
- Auflauf/Gratin
- Fertiggerichte

Rezepte - Schwein/Kalb

Schweinebraten

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 3000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 20 - 40 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden.

- Einschubebene: 1

Schweinerücken

Einstellungen:

KT Sensor-Automatik, Kerntemperatur 75 °C.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Schweinshaxe

Zutaten:

- 1 Schweinshinterhaxe 0,8 - 1,2 kg
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel edelsüßer Paprika
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 kleine Dose Champignons in Scheiben (280 g)
- Suppengrün (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- Wasser

Zubereitung:

Rundherum die Schwarte der Schweinshaxe einschneiden. Öl, Salz, Paprika und Basilikum miteinander vermischen und auf die Schweinshaxe streichen. Die Schweinshaxe in einen Bräter geben und die Champignons darüber verteilen. Suppengemüse und Wasser hinzugeben. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 160 Minuten
- Einschubebene: 1

Schweineschulter

Zutaten:

- 1,5 kg Jungschweinschulter mit Schwarte
- Salz
- Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 150 g klein geschnittener Sellerie
- 1 Stange Lauch in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Dose Tomaten, fein gehackt (400 g)
- 250 ml Sahne
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst
- Frischer Rosmarin und Thymian

Zubereitung:

Die Schwarte rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten in Olivenöl im Bräter auf dem Herd anbraten. Anschließend Fleisch herausnehmen. Staudensellerie und Lauch mit ein wenig Öl im Bräter anschwitzen, anschließend Tomaten, Sahne, Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian hinzugeben, umrühren und die Schweineschulter darauf legen. In das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 130 Minuten
- Einschubebene: 1

Kalbsbraten

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 3000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Kalbshaxe

Zutaten:

- 1 Kalbshinterhaxe 1,5 - 2 kg
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel edelsüßer Paprika
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 kleine Dose Champignons in Scheiben (280 g)
- Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- Wasser

Zubereitung:

Die Kalbshaxe rundherum mit 8 Kerben längs einschneiden. Vier Scheiben gekochter Schinken halbieren und in die Kerben legen. Öl, Salz, Paprika und Basilikum vermischen und auf der Kalbshaxe verteilen. Die Kalbshaxe in einen Bräter geben und die Champignons darüber verteilen. Suppengemüse und Wasser zur Kalbshaxe geben. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 160 Minuten
- Einschubebene: 1

Ossobuco

Zutaten:

- 4 Esslöffel Butter zum Anbraten
- 4 Kalbshaxenscheiben, ca. 3-4 cm dick (durch den Knochen geschnitten)
- 4 mittelgroße Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 4 Stangen Staudensellerie, in kleine Würfel geschnitten
- 1 kg vollreife Tomaten, enthäutet, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1 Bund Petersilie, gewaschen und grob gehackt
- 4 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl zum Wenden
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Fleischbrühe
- 3 mittelgroße Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- je 1/2 Teelöffel Thymian und Oregano
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

In einem Bräter 4 Esslöffel Butter zerlassen und das Gemüse darin andünsten. Gemüse aus dem Bräter nehmen.

Kalbshaxenscheiben waschen, abtrocknen, würzen und danach im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Das Olivenöl erhitzen und die Scheiben bei mäßiger Hitze goldbraun anbraten. Fleisch herausnehmen und das überschüssige Olivenöl aus dem Bräter gießen.

Den Bratenfond im Bräter mit 250 ml Wein ablöschen, in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Mit 250 ml Fleischbrühe aufgießen und Petersilie, Thymian, Oregano und Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach nochmals aufkochen lassen.

Gemüse in den Bräter geben, darauf das Fleisch legen und mit der Soße übergießen. Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 120 Minuten
- Einschubebene: 1

Kalbsbrust, gefüllt

Zutaten:

- 1 trockenes Brötchen
- 1 Ei
- 200 g Hackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel, gehackt
- Petersilie, gehackt

- 1 kg Kalbsbrust (mit eingeschnittener Tasche)
- Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- 50 g Speck
- 250 ml Wasser

Zubereitung:

Brötchen in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Mit Ei, Hackfleisch, Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und Petersilie vermischen.

Kalbsbrust (mit eingeschnittener Tasche) würzen und den Fleischteig in die Tasche einfüllen. Anschließend die Öffnung zunähen.

Die Kalbsbrust in einen Bräter legen, Suppengemüse, Speck und Wasser dazugeben. Das Gargut nach etwa 30 Minuten wenden.

- Dauer im Ofen: 100 Minuten
- Einschubebene: 1

Hackbraten

Zutaten:

- 2 trockene Brötchen
- 1 Zwiebel
- 3 Esslöffel gehackte Petersilie
- 750 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer und Paprika
- 100 g Speckstreifen

Zubereitung:

Die trockenen Brötchen in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Zwiebel schälen und klein hacken, danach andünsten und gehackte Petersilie dazugeben.

Hackfleisch, Eier, die ausgedrückten Brötchen und die Zwiebeln miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in eine rechteckige Backform geben und mit Speckstreifen belegen. Ein wenig Wasser hinzugeben und in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 70 Minuten
- Einschubebene: 1

Schweinerücken gefüllt

Zutaten:

- 200 g Trockenpflaumen
- 150 ml Weißwein
- 1,5 kg Schweine- oder Kalbsrücken (ohne Knochen)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Apfel
- Salz, Pfeffer und Paprika

Zubereitung:

Pflaumen zwei Stunden im Weißwein einweichen. Fleisch kurz unter fließendem Wasser abspülen und dann trockenreiben. Kerben in die Fleischunterseite schneiden und eine Pflaume in jede Kerbe stecken, diese dabei so tief wie möglich hineindrücken. Das Fleisch nach Belieben würzen und mit der Seite ohne Pflaumen nach oben in einen Bräter legen. Zwiebel und Apfel schälen, achteln und um den Braten herum anordnen. Den restlichen Wein, in dem die Pflaumen eingelegt waren, mit Wasser auf 250 ml auffüllen und über das Fleisch gießen. Als Beilage eignen sich zum Beispiel Kroketten, Kartoffelgratin oder Brokkoli.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

Rezepte - Rind/Wild/Lamm

Roastbeef

Einstellungen:

Automatischer KT Sensor. Kerntemperatur für:
- englisch - 48 °C
- medium - 65 °C
- durch - 70 °C

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Beef Skandinavisch

Einstellungen:

Automatischer KT Sensor. Kerntemperatur für:
- englisch - 50 °C
- medium - 65 °C
- durch - 70 °C

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Rinderschmorbraten

ⓘ Dieses Programm nicht für Roastbeef/Filet oder Lendenbraten verwenden.

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 3000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Sauerbraten

Zubereitung der Marinade:

- 1 l Wasser
- 500 ml Weißweinessig
- 2 Teelöffel Salz
- 15 Pfefferkörner
- 15 Wacholderbeeren
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Bund Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)
  Alles zum Kochen bringen und anschließend abkühlen lassen.
- 1,5 kg Rindfleisch am Stück
  Marinade über das Fleisch gießen, bis es ganz bedeckt ist und 5 Tage zum Marinieren stehen lassen.

Zutaten für den Braten:

- Salz
- Pfeffer
- Suppengemüse aus der Marinade

Zubereitung:

Fleisch aus der Marinade nehmen und trockenreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten im Bräter braten, einen Teil des Suppengemüses aus der Marinade hinzugeben.

Einen Teil der Marinade in den Bräter gießen. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Bräter mit einem Deckel schließen und in den Backofen stellen.

- Dauer im Gerät: 150 Minuten
- Einschubebene: 1

Reh-/Hirschrücken

Einstellungen:

Automatischer KT Sensor. Kerntemperatur 70 °C.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Reh-/Hirschbraten

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 3000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Hasenbraten

Zutaten:

- 2 Hasenrücken
- 6 zerdrückte Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer
- 30 g geschmolzene Butter
- 125 ml saure Sahne
- Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)

Zubereitung:

Die Hasenrücken mit den zerstoßenen Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer einreiben und mit zerlassener Butter bestreichen.

Beide Hasenrücken in einen Bräter geben, saure Sahne darüber gießen und das Suppengemüse hinzugeben.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

Kaninchen in Senf

Zutaten:

- 2 Kaninchen, je 800 g
- Salz und Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 grob gehackte Zwiebeln
- 50 g gewürfelter Speck
- 2 Esslöffel Mehl
- 375 ml Hühnerbrühe
- 125 ml Weißwein
- 1 Teelöffel frischer Thymian
- 125 ml Sahne
- 2 Esslöffel Dijon-Senf

Zubereitung:

Die Kaninchen in 8 gleich große Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter auf dem Herd auf allen Seiten anbraten.

Kaninchenstücke herausnehmen und Zwiebeln und Speck anbräunen. Mehl darüber streuen und umrühren. Geflügelbrühe, Weißwein und Thymian unterrühren und aufkochen lassen.

Sahne und Dijonsenf hinzugeben, Fleisch wieder in den Bräter legen und dann mit einem Deckel abgedeckt in das Gerät stellen.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

Wildschwein

Zubereitung der Marinade:

- 1,5 l Rotwein
- 150 g Sellerie
- 150 g Karotten
- 2 Zwiebeln
- 5 Lorbeerblätter
- 5 Nelken
- 2 Bund Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)
  Alles zum Kochen bringen und anschließend abkühlen lassen.
- 1,5 kg Wildschweinbraten (Schulter)

Marinade über das Fleisch gießen, bis es ganz bedeckt ist und 3 Tage zum Marinieren stehen lassen.

Zutaten für den Braten:

- Salz
- Pfeffer
- Suppengemüse aus der Marinade
- 1 kleine Dose Pfifferlinge

Zubereitung:

Wildschweinfleisch aus der Marinade nehmen und trockenreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter auf der Kochstelle von allen Seiten anbraten. Pfifferlinge und einen Teil des Suppengemüses aus der Marinade hinzugeben.

Etwas Marinade in den Bräter gießen. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Bräter mit einem Deckel schließen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Gerät: 140 Minuten
- Einschubebene: 1

Lammbraten

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 3000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-30 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Lammrücken, rosa

Einstellungen:

Automatischer KT Sensor. Kerntemperatur 70 °C.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Lammkeule

Zutaten:

- 2,7 kg Lammkeule
- 30 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund frischer Rosmarin (evtl. 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin)
- Wasser

Zubereitung:

Die Lammkeule waschen und anschließend trocken tupfen, mit Olivenöl einreiben und einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden und mit den Rosmarinzweigen in die Einschnitte des Bratens geben.

Die Lammkeule in den Bräter legen und Wasser zugeben. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 165 Minuten
- Einschubebene: 1

Rezepte - Geflügel

Hähnchen, ganz

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 900 bis 2100 g.

Zubereitung:

Hähnchen in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen Gargut

nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Pute

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1700 bis 4700 g.

Zubereitung:

Pute in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Ente

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1500 bis 3300 g.

Zubereitung:

Ente in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Gans

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 2300 bis 4700 g.

Zubereitung:

Gans in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Geflügelbrust

Einstellungen:

KT Sensor-Automatik, Kerntemperatur 75 °C.

Zubereitung:

Putenbrust (ohne Knochen) nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Hähnchenschlegel

Zutaten:

- 4 Hähnchenschlegel à 250 g
- 250 g Crème Fraîche
- 125 ml Sahne
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel roter Paprika
- 1 Teelöffel Curry
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 250 g geschnittene Champignons aus der Dose
- 20 g Speisestärke

Zubereitung:

Hähnchenschlegel waschen und in einen Bräter geben. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und über die Hähnchenschlegel geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Coq au Vin

Zutaten:

- 1 Hähnchen
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel Mehl
- 50 g Butterschmalz
- 500 ml Weißwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 4 Esslöffel Sojasoße
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Thymianzweig
- 150 g Speck, gewürfelt
- 250 g Egerlinge, geputzt und geviertelt
- 12 Schalotten, geschält

- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst

Zubereitung:

Hähnchen waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einem Bräter auf der Kochstelle erhitzen und das Hähnchen darin von allen Seiten anbraten. Weißwein, Geflügelbrühe und Sojasoße dazugießen und aufkochen lassen.

Petersilie, Thymianzweig, Speckwürfel, Pilze, Schalotten und Knoblauchzehen dazugeben.

Nochmals aufkochen lassen, dann mit einem Deckel abgedeckt in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Ente à l'orange

Zutaten:

- 1 Ente (1,6 – 2,0 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 3 Orangen, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Orangen zum Auspressen
- 150 ml Sherry

Zubereitung:

Ente waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Orangenschale einreiben.

Die Ente mit gesalzenen Orangenwürfeln füllen und zunähen.

Ente mit der Brustseite nach unten in den Bräter geben.

Orangen auspressen, mit dem Sherry mischen und über die Ente gießen.

Ente in das Gerät schieben. Nach 30 Minuten wenden. Ein Signal ertönt.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

Hähnchen, gefüllt

Zutaten:

- 1 Hähnchen, 1,2 kg (mit Innereien)
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Paprika
- 50 g Paniermehl
- 3 - 4 Esslöffel Milch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 20 g Butter
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchen waschen und abtrocknen. Öl, Salz und Paprika mischen und das Hähnchen damit einreiben.

Füllung: Paniermehl und Milch miteinander vermischen. Gehackte Zwiebel, Petersilie und Butter in eine Pfanne geben und andünsten. Herz, Leber und Magen fein hacken und mit einem Ei vermischen. Anschließend alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrust in den Bräter geben und in das Gerät schieben. Nach 30 Minuten wenden. Ein Signal ertönt.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

Rezepte - Fisch

Fisch

Einstellungen:

KT Sensor-Automatik, Kerntemperatur 65 °C.

Zubereitung:

Fisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Fischfilet

Zutaten:

- 600 - 700 g Zander, Lachs oder Meerforellenfilet
- 150 g geriebener Käse
- 250 ml Sahne
- 50 g Paniermehl
- 1 Teelöffel Estragon
- Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer
- Zitrone
- Butter

Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und etwas einziehen lassen, danach den überschüssigen Saft mit Küchenpapier abtupfen. Die Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets anschließend in eine gebutterte feuerfeste Form geben.

Geriebenen Käse, Sahne, Paniermehl, Estragon und gehackte Petersilie miteinander vermischen. Die Mischung sofort auf den Fischfilets verteilen und Butterflöckchen auf die Mischung geben.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 3

Stockfisch

Zutaten:

- 800 g Stockfisch
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 große Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen, geschält
- 2 Stangen Lauch
- 6 rote Paprika
- 1/2 Dose Tomaten, gehackt (200 g)
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Fischfond
- Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano

Zubereitung:

Stockfisch über Nacht wässern. Am nächsten Tag das Wasser abschütten und den Stockfisch in einen Topf mit frischem Wasser geben, auf eine Kochstelle stellen und aufkochen. Danach von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, die geschälten Knoblauchzehen zerdrücken, den Lauch in Scheiben schneiden und waschen. Diese Zutaten kurz im heißen Olivenöl andünsten. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Anschließend mit den gehackten Tomaten in die Pfanne geben.

Weißwein und Fischbrühe dazugeben und leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz, Thymian und Oregano abschmecken und noch 15 Minuten in der Pfanne leicht köcheln lassen.

Den abgekühlten Stockfisch aus dem Topf nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut, Gräten und alle Flossen entfernen. Den Fisch zerteilen und mit dem Gemüse vermischt in eine feuerfeste Form geben.

- Dauer im Ofen: 30 Minuten
- Einschubebene: 1

Fisch in Salzkruste

Zutaten:

- 1 ganzer Fisch, ca. 1,5 - 2 kg
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Fenchelknolle
- 4 frische Thymianzweige
- 3 kg Steinsalz

Zubereitung:

Fisch säubern und mit dem Saft von zwei unbehandelten Zitronen einreiben.

Fenchelknolle in dünne Scheiben schneiden und mit den frischen Thymianzweigen in den Fisch füllen.

Die Hälfte des Steinsalzes in eine Auflaufform geben und den Fisch darauf legen. Die restliche Hälfte des Steinsalzes auf den Fisch geben und fest andrücken.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Calamari, gefüllt

Zutaten:

- 1 kg mittelgroße gesäuberte Calamari
- 1 große Zwiebel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 90 g gekochter Langkornreis
- 4 Esslöffel Pinienkerne
- 4 Esslöffel Korinthen (Rosinen)
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Saft einer Zitrone
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 150 ml Wein
- 500 ml Tomatensaft

Zubereitung:

Calamari intensiv mit Salz einreiben und danach unter fließendem Wasser abwaschen.

Zwiebel schälen, fein hacken und mit zwei Esslöffeln Olivenöl glasig dünsten. Langkornreis, Pinienkerne, Korinthen und gehackte Petersilie zu den Zwiebeln geben und mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone würzen. Calamari mit der Mischung locker füllen, die Öffnung zunähen.

4 Esslöffel Olivenöl in einen Bräter geben und Calamari anschwitzen. Wein und Tomatensaft zugeben.

Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

Fisch, gedämpft

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Dose Tomaten, gehackt (400 g)
- 4 Lachsfilets
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 75 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißwein
- 1 frischer Rosmarinzweig
- 150 ml Wein
- 1/2 Bund frischer Thymian

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und 25 Minuten in Salzwasser kochen, danach abgießen und in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch mit den gehackten Tomaten mischen.

Lachsfilets mit dem Saft einer Zitrone beträufeln und marinieren lassen. Danach abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse und Kartoffeln mischen und in eine gefettete feuerfeste Form geben, würzen und den Lachs darauf legen.

Mit Gemüsebrühe und Weißwein übergießen, Rosmarin und Thymian darüber verteilen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 3

Fischauflauf

Zutaten:

- 8 - 10 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 125 g Sardellenfilets
- 300 ml Sahne
- 2 Esslöffel Paniermehl

- Pfeffer
- Frischer gehackter Thymian
- 2 Esslöffel Butter

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einstreichen. Ein Drittel der Kartoffeln und der Zwiebeln in die Form geben. Darauf die Hälfte der Sardellenfilets geben und mit einem weiteren Drittel der Zwiebeln und Kartoffeln abdecken. Den Rest der Sardellenfilets darauf verteilen. Darauf den Rest der Zwiebeln und Kartoffeln geben, wobei die oberste Schicht Kartoffeln sein sollen.

Mit Pfeffer und gehacktem Thymian bestreuen.

Die Salzlake der Sardellen über dem Auflauf verteilen und die Sahne dazugeben. Das Paniermehl darüber verteilen und Butterflöckchen darauf setzen.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 3

Rezepte - Kuchen

Zitronenkuchen

Zutaten für den Teig:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- Geriebene Schale von 2 Zitronen

Zutaten für den Guss:

- 125 ml Zitronensaft
- 100 g Puderzucker

Sonstiges Backzubehör:

- Rechteckige Backform, 30 cm lang
- Margarine zum Einfetten
- Paniermehl zum Ausstreuen der Backform

Zubereitung:

Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Danach die Eier einzeln dazugeben und nochmals schaumig rühren.

Das mit der Stärke und dem Backpulver vermischte Mehl zum Teig geben und unterrühren.

Den Teig in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

Nach dem Backen Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Den gebackenen Kuchen auf eine Alufolie stürzen.

Die Alufolie an den Seiten des Kuchens hochschlagen, sodass kein Guss herauslaufen kann. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen einstechen und den Guss mit einem Pinsel auftragen. Danach den Kuchen etwas stehen lassen, bis der Guss eingezogen ist.

- Dauer im Ofen: 75 Minuten
- Einschubebene: 1

Schwedischer Kuchen

Zutaten:

- 5 Eier
- 340 g Zucker
- 100 g geschmolzene Butter
- 360 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)

- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 200 ml kaltes Wasser

Sonstiges Backzubehör:

- Runde Springform, 28 cm, schwarz, Boden mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und 5 Minuten schaumig rühren. Danach die geschmolzene Butter unter die Mischung heben.

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver zum Teig geben und unterrühren.

Zum Schluss das kalte Wasser dazugeben und alles gut vermischen. Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Bisquitboden

Zutaten:

- 4 Eier
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Sonstiges Backzubehör:

- Runde Springform, 28 cm, schwarz, Boden mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit heißem Wasser, 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver zusammen sieben.

Eiweiß und Eigelb vorsichtig miteinander vermischen. Anschließend die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 30 Minuten
- Einschubebene: 3

Käsekuchen

Zutaten für den Boden:

- 150 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter

Zutaten für die Käsecreme:

- 3 Eiweiß
- 50 g Rosinen
- 2 Esslöffel Rum
- 750 g Magerquark
- 3 Eigelb
- 200 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 200 g Crème Fraîche
- 1 Päckchen Puddingpulver, Vanillegeschmack (40 g oder die entsprechende Menge Pulver, die für die Zubereitung von Pudding mit 500 ml Milch benötigt wird)

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Springform mit 26 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Handrührgerät zu einem Teig rühren. Den Teig anschließend 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit ca. 2/3 des Teigs den gefetteten Boden der Springform belegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Mit dem restlichen Teig einen 3 cm hohen Rand formen.

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit Rum beträufeln und durchziehen lassen.

Magerquark, Eigelb, Zucker, Zitronensaft, Crème fraîche und das Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren.

Zum Schluss den Eischnee und die Rosinen vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

- Dauer im Ofen: 85 Minuten
- Einschubebene: 1

Früchtekuchen

Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver (ca. 8 g)
- 125 g Korinthen
- 125 g Rosinen
- 60 g gehackte Mandeln
- 60 g kandierte Zitronen- oder Orangenschale
- 60 g gehackte kandierte Kirschen
- 70 g ganze abgezogene Mandeln

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Springform, 24 cm Durchmesser
- Margarine zum Einfetten
- Paniermehl zum Ausstreuen der Backform

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Danach die Eier einzeln dazugeben und die Mischung nochmals schaumig rühren. Das mit dem Mehl vermischte Backpulver zur Schaummasse geben und unterrühren.

Die Früchte ebenfalls unter die Masse rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und dabei den Teig am Rand etwas höher ziehen als in der Mitte. Den Rand und die Kuchenmitte mit den ganzen blanchierten Mandeln verzieren. Kuchen in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 100 Minuten
- Einschubebene: 1

Streuselkuchen

Zutaten für den Teig:

- 375 g Mehl
- 20 g Hefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 75 g weiche Butter

Zutaten für den Streuselbelag:

- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Teelöffel Zimt
- 350 g Mehl
- 50 g gehackte Nüsse
- 30 g geschmolzene Butter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Zucker, Eigelb, Butter und Salz an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist. Danach den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben und nochmals gehen lassen.

Zucker, Butter und Zimt in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen.

Das Mehl und die Nüsse dazugeben und so miteinander verkneten, dass Streusel entstehen.

Die Butter auf den aufgegangenen Teig streichen und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 3

Hefezopf

Zutaten für den Teig:

- 650 g Mehl
- 20 g Hefe
- 200 ml Milch
- 40 g Zucker
- 5 g Salz
- 5 Eigelb
- 200 g weiche Butter

Zutaten für die Füllung:

- 250 g gehackte Walnüsse
- 20 g Paniermehl
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 50 ml Milch
- 60 g Honig
- 30 g geschmolzene Butter
- 20 ml Rum

Zum Verzieren:

- 1 Eigelb
- Milch
- 50 g Mandelblätter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Zucker und Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf dem Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Den restlichen Zucker an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Für die Füllung alle Zutaten vermischen. Den Teig in drei gleiche Teile teilen und zu länglichen Rechtecken ausrollen. Je ein Drittel der Füllung auf jedes Rechteck verteilen und danach die Teigstücke zusammenrollen.

Aus den drei Teigstücken einen Zopf flechten. Die Oberfläche des Zopfs mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und dann mit Mandelblättern bestreuen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 3

Gugelhupf

Zutaten für den Boden:

- 500 g Mehl
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe (8 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe)
- 80 g Puderzucker
- 150 g Butter
- 3 Eier
- 2 gestrichene Teelöffel Salz
- 150 ml Milch
- 70 g Rosinen (1 Stunde vorher in 20 ml Kirschwasser einweichen)

Zum Verzieren:

- 50 g ganze geschälte Mandeln

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Puderzucker, Butter, Eier, Salz und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Die eingeweichten Rosinen von Hand unter den Teig kneten.

Die Mandeln einzeln in jede Vertiefung einer gefetteten und mit Mehl ausgestreuten Gugelhupfform geben.

Den Teig zu einer Wurst formen und in die Gugelhupfform legen. Teig abgedeckt nochmals 45 Minuten lang gehen lassen.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

Savarin-Kuchen

Zutaten für den Teig:

- 350 g Mehl
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe (8 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe)
- 75 g Zucker
- 100 g Butter
- 5 Eigelb
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 125 ml Milch

Nach dem Backen:

- 375 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 100 ml Zwetschgenwasser oder 100 ml Orangenlikör

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Butter, Eigelb, Salz, Vanillezucker und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und nochmals 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

Nach dem Backen:

Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen.

Zwetschgenwasser oder Orangenlikör zum Zuckerwasser geben und vermischen.

Den abgekühlten Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und dann mit der Mischung gleichmäßig tränken.

Brownies

Zutaten:

- 250 g Zartbitterschokolade
- 250 g Butter
- 375 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker (ca. 16 g)
- 1 Prise Salz
- 5 Esslöffel Wasser
- 5 Eier
- 375 g Walnusskerne
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Wasser zusammen schaumig rühren, die Eier und die geschmolzene Schokolade hinzufügen.

Walnusskerne grob hacken, mit Mehl und Backpulver mischen und unter die Schokoladenmasse heben.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen, den Teig draufgeben und glatt streichen.

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 3

Nach dem Backen:

Abkühlen lassen, Backpapier entfernen und in Quadrate schneiden.

Muffins

Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz

- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 25 g Speisestärke
- 225 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen (375 g)
- 225 g Schokoladenblättchen

Sonstiges Backzubehör:

- Papierförmchen, ca. 7 cm Durchmesser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Schale einer unbehandelten Zitrone zusammen schaumig rühren. Die Eier hinzufügen und erneut schaumig rühren.

Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Masse heben.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und mit den Schokoladenblättchen unter den Teig heben.

Den Teig in die Papierförmchen füllen, die Förmchen auf einem Backblech verteilen und in das Gerät stellen. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Muffin-Backform.

- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einschubebene: 3

Apfelwähe

Zutaten:

- 2 Scheiben original Schweizer Wähen- oder Blätterteig (zu einem Rechteck ausgerollt)
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1,2 kg Äpfel
- 3 Eier
- 300 ml Sahne
- 70 g Zucker

Zubereitung:

Teig auf ein gut gefettetes Kuchenblech geben und mit einer Gabel eng einstechen. Haselnüsse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 12 Schnitze teilen. Schnitze gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermischen und über die Äpfel geben.

- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einschubebene: 2

Karrottenkuchen

Zutaten für den Teig:

- 150 ml Sonnenblumenöl
- 100 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 75 g Sirup
- 175 g Mehl
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200 g fein geriebene Karotten
- 75 g Sultaninen
- 25 g Kokosraspeln

Zutaten für den Belag:

- 50 g Butter
- 150 g Frischkäse
- 40 g Hagelzucker
- Gemahlene Haselnüsse

Sonstiges Backzubehör:

- Runde Springform mit 22 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

Sonnenblumenöl, braunen Zucker, Eier und Sirup zusammen schaumig rühren. Die restlichen Zutaten für den Teig unter die Masse heben.

Den Teig in die gefettete Backform geben.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 3

Nach dem Backen:

Butter, Frischkäse und Hagelzucker mischen (gegebenenfalls mit etwas Milch streichfähig machen).

Über den erkalteten Kuchen streichen und die Oberseite mit gemahlenen Haselnüssen bestreuen.

Mandelkuchen

Zutaten für den Teig:

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Marzipan
- 200 ml Olivenöl
- 450 g Mehl
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 50 g gehackte Pistazien
- 125 g gemahlene Mandeln
- 300 ml Milch

Zutaten für den Belag:

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 5 Esslöffel Puderzucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- Mandelblättchen

Sonstiges Backzubehör:

- Springform mit 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

Eier, Zucker und Marzipan 5 Minuten lang schaumig rühren, anschließend das Olivenöl langsam zu dieser Eimasse dazugeben.

Mehl, Zimt und Backpulver miteinander durchsieben, danach die gehackten Pistazien und die gemahlenen Mandeln unter das Mehl mischen. Anschließend vorsichtig zusammen mit der Milch unter die Eimischung heben.

Den Boden der Springform mit Paniermehl ausstreuen und Teig einfüllen.

- Dauer im Gerät: 70 Minuten
- Einschubebene: 2

Nach dem Backen:

Aprikosenmarmelade erwärmen und mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen. Abkühlen lassen. Puderzucker, Zimt und heißes Wasser miteinander vermischen und auf den Kuchen auftragen. Sofort danach Mandelblättchen auf die Kuchenglasur streuen.

Obst-Tarte

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 50 ml kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung:

- Früchte der Saison (400 g Äpfel, Pfirsiche, Sauerkirschen usw.)
- 90 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 90 g weiche Butter

Sonstiges Backzubehör:

- Quicheform mit 28 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz und Butterflöckchen unter das Mehl mischen. Danach Ei, Zucker und kaltes Wasser dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig im Kühlschrank 2 Stunden kühl stellen. Den gekühlten Teig ausrollen, in die gefettete Quicheform geben und mit einer Gabel einstechen. Früchte waschen, entkernen oder entsteinen und in kleinen Stücken oder Scheiben auf den Teig geben. Gemahlene Mandeln, Eier, Zucker und weiche Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Danach über das Obst geben und glatt streichen.

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 1

Apfelkuchen, fein

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Marzipan
- 5 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz (ca. 20 g)
- 50 g Kakaopulver
- 150 ml Rotwein
- 1,2 kg Äpfel

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Marzipan in kleine Stücke geschnitten dazugeben und glatt rühren. Eier einzeln dazugeben und schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakaopulver dazugeben. Den Rotwein einrühren. Den Teig auf ein tiefes mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Pflaumenmus: Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen und das Pflaumenmus in die Aussparungen füllen, die durch das Entfernen des Kerngehäuses entstanden sind. Anschließend in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 3
- Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen und Backpapier abziehen.

Guss:

- 250 ml Apfelsaft
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen und Backpapier abziehen.

Mit dem Apfelsaft und dem Päckchen Kuchenglasur eine Glasur anrühren und damit den Kuchen bestreichen.

Rezepte - Pizza/Quiche/Brot

Pizza

Zutaten für den Teig:

- 14 g Hefe
- 200 ml Wasser
- 300 g Mehl
- 3 g Salz
- 1 Esslöffel Öl

Zutaten für den Belag:

- 1/2 kleine Dose gehackte Tomaten (200 g)
- 200 g Käse, gerieben
- 100 g Salami
- 100 g gekochter Schinken
- 150 g Pilze (aus der Dose)
- 150 g Feta
- Oregano

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet

Zubereitung:

Hefe in einer Schüssel zerkrümeln und im Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz mischen und mit dem Öl in die Schüssel geben.

Die Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben, den Boden mit der Gabel einstechen.

Die Zutaten für den Belag der Reihe nach auf den Teig geben.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 1

Zwiebelkuchen

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 20 g Hefe
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 3 g Salz

Zutaten für den Belag:

- 750 g Zwiebeln
- 250 g Speck
- 3 Eier
- 250 g Crème Fraîche
- 125 ml Milch
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.

Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas Mehl vom Rand her verrühren. Mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Ei und Butter an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, vierteln und anschließend in feine Scheiben schneiden.

Den Speck würfeln, mit den Zwiebeln glasig dünsten, ohne ihn braun werden zu lassen. Abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben, mit der Gabel den Boden einstechen und die Ränder hoch drücken. Noch einmal gehen lassen.

Eier, Crème Fraîche, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Die abgekühlten Zwiebeln und den Speck auf dem Teigboden verteilen. Die Mischung darauf verteilen und glatt streichen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

Quiche Lorraine

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 1/2 Teelöffel Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Zutaten für den Belag:

- 150 g geriebener Käse
- 200 g gekochter Schinken order magerer Speck
- 2 Eier
- 250 g saure Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskat

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Backform, gefettet, 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

Mehl, Butter, Eier und Gewürze in eine Rührschüssel geben und einen glatten Teig zubereiten. Teig einige Stunden kühl stellen.

Anschließend den Teig ausrollen und in die gefettete schwarze Backform geben. Den Boden mit der Gabel einstechen.

Den Speck auf dem Teig verteilen.

Für den Guss die Eier, die saure Sahne und die Gewürze miteinander vermischen. Anschließend den Käse hinzufügen.

Den Guss über den Speck gießen.

- Dauer im Gerät: 40 Minuten
- Einschubebene: 2

Ziegenkäse-Tarte

Zutaten für den Teig:

- 125 g Mehl
- 60 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 3-4 Esslöffel kaltes Wasser

Zutaten für den Belag:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 1 Teelöffel gehackter Thymian
- 125 g Ricotta
- 100 g Ziegenkäse
- 2 Esslöffel Oliven
- 1 Ei
- 60 ml Sahne

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Backform, gefettet, 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

Mehl, Olivenöl und Salz in einer Rührschüssel vermengen, bis die Mischung krümelig ist. Wasser hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Teig einige Stunden kühl stellen.

Anschließend den Teig ausrollen und in die gefettete schwarze Backform geben. Den Boden mit der Gabel einstechen.

1 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und etwa 30 Minuten abgedeckt in der Pfanne schwitzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1/2 Teelöffel gehackte Petersilie untermischen.

Die Zwiebeln leicht abkühlen lassen, anschließend auf dem Teig verteilen.

Ricotta und Ziegenkäse darauf verteilen und die Oliven dazugeben. 1/2 Teelöffel gehackten Thymian darüber streuen.

Für den Guss die Eier und die Sahne miteinander vermischen. Den Guss über die Tarte gießen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

Käsewähe

Zutaten:

- 1.5 Scheiben original Schweizer Wähen- oder Blätterteig (zu einem Rechteck ausgerollt)
- 500 g geriebener Käse
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Teig auf ein gut gefettetes Backblech geben. Anschließend mit einer Gabel den Teig einstechen.

Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Sahne, Milch und Eier vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nochmals gut miteinander vermischen und über den Käse geben.

- Dauer im Gerät: 40 Minuten
- Einschubebene: 2

Börek

Zutaten:

- 400 g Feta
- 2 Eier
- 3 Esslöffel gehackte glatte Petersilie
- schwarzer Pfeffer
- 80 ml Olivenöl
- 375 g Blätterteig

Zubereitung:

Feta, Eier, Petersilie und Pfeffer miteinander vermischen. Blätterteig mit einem feuchten Tuch abdecken, damit er nicht austrocknet. Jeweils 4 Blätter übereinander legen und dabei jedes leicht mit Öl bestreichen.

In 4 Streifen schneiden, je etwa 7 cm lang.

Jeweils 2 gehäufte Esslöffel Fetamischung auf eine Ecke jedes Streifens geben und

diesen diagonal zu einem Dreieck zusammenfalten.

Umgedreht auf ein Backblech geben und mit Öl bestreichen.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 3

Weißbrot

Zutaten:

- 1000 g Mehl
- 40 g Frischhefe oder 20 g Trockenhefe
- 650 ml Milch
- 15 g Salz

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Je nach Mehlbeschaffenheit kann etwas mehr Milch erforderlich sein, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten.

Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Den Teig halbieren, zwei längliche Brote formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Backblech legen.

Die Brote nochmals um die Hälfte aufgehen lassen.

Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer mindestens 1 cm tief, 3 - 4 mal diagonal einschneiden.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

Bauernbrot

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 15 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Weizenmehl, Roggenmehl, Salz und Trockenhefe in eine große Schüssel geben.

Wasser, Milch und Salz mischen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Den Teig zu einem länglichen Brot formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Backblech legen.

Brot nochmals gehen lassen, bis es das anderthalbfache Volumen erreicht hat. Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 2

Piroggen (Für 30 kleine Piroggen)

Zutaten für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl
- 250 g Butter
- 250 g Magerquark
- Salz

Zutaten für die Füllung:

- 1 kleinen Weißkrautkopf (400 g)
- 50 g Speck
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 3 Esslöffel saure Sahne
- 2 Eier

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech mit Backpapier

Zubereitung:

Dinkelmehl, Butter, Magerquark und etwas Salz zu einem Teig kneten und kühlstellen.

Weißkraut in feine Streifen schneiden. Speck würfeln und in Butterschmalz ausbraten. Das Weißkraut dazugeben und weichdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die saure Sahne unterheben.

Weiterdünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Eier hartkochen, abkühlen lassen und dann würfeln; mit dem Weißkraut vermengen und dann abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen.

Jeweils einen kleinen Teil der Füllung daraufgeben und die Seiten zusammenfalten. Mit einer Gabel die Ränder fest andrücken.

Die Piroggen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Eigelb bestreichen.
- Dauer im Gerät: 20 Minuten
- Einschubebene: 3

Butterzopf

Zutaten für den Teig:

- 750 g Mehl
- 30 g Hefe
- 400 ml Milch
- 10 g Zucker
- 15 g Salz
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

- 1 Eigelb
- Milch

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Den restlichen Zucker, Salz, Ei und Butter an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Danach drei gleich große Teigstücke abwiegen und jeweils zu einer Rolle formen. Aus den drei Teigrollen einen Zopf flechten.

Nochmals eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen. Die Oberfläche des Zopfs mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und dann in den Backofen stellen.

- Dauer im Backofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 3

Rezepte - Auflauf/Gratin

Lasagne

Zutaten für die Fleischsoße:

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 100 g Sellerie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 100 ml Fleischbrühe
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten (400 g)
- Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer

Zutaten für die Béchamelsoße:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Weitere Zutaten:

- 3 Esslöffel Butter

- 250 g grüne Lasagneblätter
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 50 g geriebener milder Käse

Zubereitung:

Den Speck mit einem scharfen Messer von Schwarte und Knorpeln befreien und fein würfeln. Zwiebel und Karotte schälen, Sellerie putzen, das gesamte Gemüse fein würfeln.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, den Speck und die Gemüsewürfel darin unter Rühren anbraten.

Das Hackfleisch nach und nach dazugeben, unter Rühren krümelig anbraten und mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Fleischsoße mit Tomatenmark, den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln.

Inzwischen die Béchamelsoße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Eine große rechteckige feuerfeste Ofenform mit 1 Esslöffel Butter einfetten. Abwechselnd eine Schicht Nudelblätter, Fleischsoße, Béchamelsoße und gemischten Käse in die Form schichten. Dabei soll eine mit Käse bestreute Béchamelsoßenschicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flocken auf dem Gericht verteilen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Cannelloni

Zutaten für die Füllung:

- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 30 g Butter
- 350 g Blattspinat, gehackt
- 100 g Crème Fraîche
- 200 g frischer Lachs, gewürfelt
- 200 g Nilbarsch, gewürfelt
- 150 g Garnelen
- 150 g Muschelfleisch
- Salz, Pfeffer

Zutaten für die Béchamelsoße:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Weitere Zutaten:

- 1 Päckchen Cannelloni
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 150 g Käse, gerieben
- 40 g Butter

Zubereitung:

Gehackte Zwiebeln und Butter in einen Topf geben und glasig dünsten. Den gehackten Blattspinat dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Crème fraîche hinzufügen, vermischen und danach abkühlen lassen.

Inzwischen die Béchamelsoße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Lachs, Barsch, Garnelen, Muschelfleisch, Salz und Pfeffer zum abgekühlten Spinat geben und mischen.

Eine große rechteckige feuerfeste Ofenform mit 1 Esslöffel Butter einfetten.

Die Cannelloni mit der Spinatmasse füllen und in die Auflaufform geben. Zwischen jede Reihe Cannelloni Bechamelsoße geben. Dabei soll eine mit Käse bestreute Béchamelsoßenschicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flocken auf dem Gericht verteilen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten

- Einschubebene: 1

Kartoffelgratin

Zutaten:

- 1000 g Kartoffeln
- je 1 Teelöffel Salz, Pfeffer und Muskat
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g geriebener Käse
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 Esslöffel Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, abtrocknen und würzen.

Feuerfeste Ofenform mit einer Knoblauchzehe einreiben und anschließend mit etwas Butter einfetten.

Die Hälfte der gewürzten Kartoffelscheiben in der Form verteilen und etwas von dem geriebenen Käse darüber geben. Die restlichen Kartoffelscheiben darüber schichten und den Rest des geriebenen Käses darüber streuen.

Die zweite Knoblauchzehe pressen und mit der Milch und der Sahne verrühren. Die Mischung über die Kartoffeln gießen und den Rest Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen.

- Dauer im Ofen: 65 Minuten
- Einschubebene: 2

Moussaka (für 10 Personen)

Zutaten:

- 1 Zwiebel, gehackt
- Olivenöl
- 1,5 kg Hackfleisch
- 1 Dose Tomaten, gehackt (ca. 400 g)
- 50 g geriebener Käse
- 4 Teelöffel Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Zimt
- 1 kg Kartoffeln
- 1,5 kg Auberginen
- Butter zum Rösten

Zutaten für die Béchamelsoße:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Weitere Zutaten:

- 150 g geriebener Käse
- 4 Esslöffel Paniermehl
- 50 g Butter

Zubereitung:

Gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten, danach das Hackfleisch dazugeben und unter Umrühren garen.

Gehackte Tomaten, geriebenen Emmentaler und Paniermehl dazugeben, gut umrühren und aufkochen lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und von der Kochstelle nehmen.

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Auberginen waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Alle Scheiben mit Küchenpapier trocknen. Danach in einer Pfanne in viel Butter braun rösten.

Inzwischen die Béchamelsoße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Umrühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Die Kartoffelscheiben auf den Boden einer gefetteten Auflaufform geben, mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Darauf eine Schicht Auberginen geben. Darauf etwas Hackfleischmasse geben. Darauf etwas Béchamelsoße geben.f

Danach wieder eine Schicht von Kartoffeln, Auberginen und Hackfleischmasse darauf geben. Eine Bechamelschicht sollte den Abschluss bilden. Darauf den Rest Käse und das Paniermehl verteilen. Zum Schluss die Moussaka mit der geschmolzenen Butter übergießen.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

Nudel-Auflauf

Zutaten:

- 1 Liter Wasser
- Salz
- 250 g Bandnudeln
- 250 g gekochter Schinken
- 20 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Bandnudeln in das kochende Salzwasser geben und etwa 12 Minuten kochen lassen. Anschließend das Wasser abgießen.

Schinken in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Petersilie hacken, die Zwiebel schälen und ebenfalls hacken. Beides in der Pfanne andünsten.

Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einfetten. Nudeln, Schinken und angedünstete Petersilie mit Zwiebeln vermischen und in die Form geben.

Ei und Milch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und danach auf die Nudelmischung geben. Abschließend den Parmesan auf dem Auflauf verteilen.

- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

Chicoree, überbacken

Zutaten:

- 8 mittelgroße Chicoree
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 30 g Butter
- 1,5 Esslöffel Mehl
- 150 ml Gemüsebrühe (vom Chicoree)
- 5 Esslöffel Milch
- 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Die Chicorees halbieren und den bitteren Kern herausschneiden. Anschließend sorgfältig waschen und in kochendem Wasser 15 Minuten dämpfen.

Chicoreehälften aus dem Wasser nehmen, abschrecken und die Hälften wieder zusammensetzen. Danach mit jeweils einer Scheibe Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform geben.

Butter zergehen lassen und Mehl einstreuen. Kurz anschwitzen und anschließend Gemüsebrühe und Milch aufgießen und aufkochen lassen.

50 g Käse unter die Soße rühren und über den Chicoree gießen. Anschließend den restlichen Käse über den Auflauf streuen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 3

Rindfleischauflauf

Zutaten:

- 600 g Rindfleisch
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel
- 330 ml dunkles Bier

- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 2 Teelöffel Tomatenmark
- 500 ml Rindfleischbrühe

Zubereitung:

Das Rindfleisch würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Fleischstücke anbräunen. Danach in eine feuerfeste Auflaufform geben.

Zwiebel schälen und klein hacken, mit etwas Butter andünsten, dann über das Fleisch geben.

Dunkles Bier, braunen Zucker, Tomatenmark und Rindfleischbrühe mischen, in die Bratpfanne geben und aufkochen. Danach auf das Fleisch geben (Fleisch soll bedeckt sein).

Abdecken und in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 120 Minuten
- Einschubebene: 3

Krautauflauf

Zutaten:

- 1 Krautkopf (800 g)
- Majoran
- 1 Zwiebel
- Öl zum Andünsten
- 400 g Hackfleisch
- 250 g Langkornreis
- Salz, Pfeffer und Paprika
- 1 Liter Fleischbrühe
- 200 ml Crème Fraîche
- 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Den Krautkopf vierteln und den Strunk herausschneiden. In mit Majoran gewürztem Salzwasser blanchieren.

Zwiebel schälen und klein hacken, mit etwas Öl andünsten. Dann das Hackfleisch und den Langkornreis dazugeben, ebenfalls andünsten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fleischbrühe dazugeben und 20 Minuten lang abgedeckt köcheln lassen.

Kraut und Reis-Hackfleischgemisch schichtweise in eine Auflaufform geben.

Crème fraîche auf den Auflauf geben und den Käse darüber verteilen.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 3

Fränk. Kloßpfanne

Zutaten:

- ca. 1000 g Putenfleisch in Streifen
- 1 kleine Dose Pilze (kleine Pilzköpfchen)
- 500 g gehackte Zwiebeln
- 1 kg Kloßteig
- 400 g geriebener Käse
- 250 ml Sahne

Zubereitung:

Putenstreifen nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika usw. würzen. Die gehackten Zwiebeln anrösten. Die Pilze gut abtropfen lassen. Dann das Fleisch, die Zwiebeln und die Pilze vermischen und in die Ofenform geben. Den Kloßteig mit dem Käse vermischen und auf die Putenmischung geben. Dann die Sahne darüber gießen.

- Dauer im Ofen: 75 Minuten
- Einschubebene: 1

Fertiggerichte

Das Gerät hat Automatikfunktionen für folgende Gerichte. Temperatur und Gardauer sind voreingestellt.

Speise	Einschubebene
Pizza, gefroren	3
Pizza American, gefroren	1
Pizza, gekühlt	3
Pizzasnacks, gefroren	1
Pommes Frites	3
Kroketten	3
Rösti	3
Brot/Brötchen	3
Brot/Brötchen, gefroren	3
Apfelstrudel, gefroren	3
Fischfilet, gefroren	3
Hähnchenflügel	3
Lasagne/Cannelloni, gefr.	3

867318222-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508480-1